

Variétés

remarques

Les variétés marquées en **rouges** sont perpétuelles. les variétés marquées en **vert** se ressèment spontanément

**Légumes racines**

- Persil à racine de Berlin, Persil tubéreux (*Petroselinum sativum*)
- Noix de terre (*apios americana*)

- Pommes de terre : ratte du Touquet
- celeris rave, ache des marais (*Apium graveolens L*)
- navets (*Brassica rapa L. Subsp*)
- radis fourrager (*Raphanus*)
- ~~rumex obtusifolius~~
- Souchets (*Cyperus esculentus*)

**Légumes fruits**

- fraises
- framboises
- Tomates green velvet (grosse)
- Tomates Dorothy green (grosse)

tomate northern light (grosse)

- Tomate olivette, Résistante aux maladies
- Tomate Matt's** Xild Cherry précoces & tardives (cerises)
- Résistante aux maladies
- Tomate Fuzzy Pêche Rose tardives (moyenne) résistante aux maladies
- Tomate Edouard très précoces (moyenne) résistante aux maladies
- Tomate **Petit moineau** tardives (groseille) résistante aux maladies

- Piments (poivron) végétariens
- Piment d'Espelette
- Poivron Paprika Boldog
- Poivron mini bell
- Poivron Doe Hill

- Melon petit gris de Rennes
- Melon de poche ogen

Melon Vert Olive d'hiver

fèves aguadulce, variétés précoces et tardives

Haricots à rame

Haricots à rame Orteils de pêcheurs, "Artias d'prêcheu" - "Artios du prékeu" - "Artcha de précheu"

Melothrie, (*Melothria scabra*, petits concombres de salade ou à confire)

concombres crystal lemon

- Courgettes
- Aubergines
- Potimaron (petits, au goût de chataigne)
- radis fourrager
- tournesol titan

~~Physalis pruinosa, Coqueret nain, alkékenge~~

**Légumes fleurs**

- Soucis
- hémérocales (fleurs et jeunes feuilles comestibles)
- capucine
- Chrysanthème Chop Suey
- Rosa X centifolia "Fantin Latour" (fleurs et boutons comestibles)
- Rosa damascena trigentipetala (fleurs et boutons comestibles)
- Rosa gallica (fleurs et boutons comestibles)
- Champignons shitake
- Champignons pleurotes

**Légumes feuilles**

- Rhubarbe
- radis fourrager
- Poireau perpétuel (*Allium ampeloprasum*) ou poireau d'été, ail d'orient, 1m de haut,
- Poireau perpétuel (*Allium porrum*) Ou poireau d'hiver
- Chénopode Bon-Henry
- Epinaud perpetuel, oseille epinaud, patienta (*rumex patientia*)
- Arroche rouge

tetragone

liane comme une glycine naine. Envahissant. Les haricots se mangent mais dans ce cas il faut choisir l'apios pricenea. Récolte tous les 3 ans. Bulbes à éplucher, parfumés à la noisette amande. Produit 30 tubercules/ans jusqu'a 50cm autour du bulbe mère. Contient trois fois plus de proteine que la pomme de terre. L'espèce a été l'une des plus importantes plantes alimentaires des Amérindiens d'Amérique du Nord avant l'arrivée des Européens qui l'ont eux-mêmes beaucoup consommé. Ses tubercules poussent en effet facilement en bonne quantité (plus de 2 kg par plant) et sont disponibles tout au long de l'année sans effort particulier puisqu'ils poussent proches de la surface du sol. Prendre les variétés sélectionnées de préférence.

Planter à la floraison du lilas

jeunes tiges. Plante invasive à éviter de semer (re-semer)

**Très envahissant.** Nodosités de la taille d'une demi noisette. Récolte fastidieuse. Réservé aux périodes de grande famine.

précoces tardives, remontantes

précoces tardives, remontantes

excellente : pas épicée comme beaucoup de vertes, mais plutôt sucrée et un peu acidulée.

Tomate verte, de type chair de bœuf, de forme ronde à renflée. Chair verte, teintée de rose à l'intérieur vers le cœur. Saveur typique de tomate verte, légèrement épicée. L'épiderme vert devient bronze à maturité. Plant à croissance indéterminée et à feuillage normal. Variété de saison.

Très belle tomate possédant une saveur fruitée. Très bonne productivité ,variété bicoloré idéal pour les régions froides ou à saison courte.Fruits de gros calibre. Maturité hâtive :55 à 65 jours.

la tomate la plus gouteuse que je connaisse, pas acide du tout

semier fin février, repiquer mi mai (saints de glace) 65 à 85 jours. Originaire du Mexique où elle fût découverte à l'état sauvage. Buisson sans taille. A planter entre les autres plants de tomate et laisser courrir au sol. Très sucrée

semier fin février, repiquer mi mai (saints de glace)

semier fin février, repiquer mi mai (saints de glace) 42 à 55 jours

semier fin février, repiquer mi mai (saints de glace) 70 jours. Buisson remontant à 2m ou tapissant sur 3 m de diamètre

piment non piquant et très parfumé. <http://www.hellococon.fr/to/fOfk#http://www.uneplumedanslacuisine.com/2011/10/cultiver-le-piment-veget>

Petit poivron à sécher, peau très fine

Petit poivron à sécher, peau très fine, servant à la préparation du paprika

Petit poivron à peau épaisse, à farcir au fromage, très parfumé

sans contredit l'un des meilleurs poivrons : à la fois pour sa production, sa précocité, ainsi que la qualité, l'apparence et la saveur de ses fruits. Chair épaisse, croustillante et très sucrée, avec un superbe fruité. Les premiers poivrons sont mûrs vers le 25 juillet et la récolte se poursuit ensuite jusqu'en fin de saison. Hâtif: environ 60 jours.

Melon sucrin. Fruits densesd'1 kg, chair orangée excellente, variété adaptée aux climats plus frais, précoce, productive, parfumée

sans taille pour culture sous abri et en pleine terre. Chair vert crème, sucrée et très aromatique. Semis mars /avril au chaud ou direct en mai sous tunnel

C'est un melon qui peut se conserver jusqu'en février. La chair est de couleur rouge pâle, assez épaisse, très sucrée, juteuse. Le fruit est oblong. Son épiderme est légèrement ridé, de couleur vert foncé plus ou moins bronzé à maturité.

Elle est également appelée "Napoletano Verde Tardivo", "Tendal Verde", "Valenciano Tardivo", "Vert de Noël" et "Green Olive Netted".

Fixe l'azote de l'air. A semer en poquets (7 grains ds 1 cercle de 20cm de diam.) au 15/10. Etêter lorsque les pucerons arrivent. Récolte en mai lorsque les grains sont à 1/2 développés pour être mangés à la "croque au sel" avec du beurre en hors-d'oeuvre, Ou cuites en purée ou en potage. Compter 3 x 200 g de graines semés 3 x par an pour un potager.

le rendement des haricots à rames , par rapport aux nains, est très nettement supérieur! la culture s'étale jusqu'à septembre.. Tuteurs de 2 à 3 m tous les 50 à 60 cm, non lisses, avec liens horizontaux

Ancienne variété de haricot ramant de 2m50 à 4 m, à écosser à très gros grains blancs brillants, aplatis. Fleurs blanches. Gousses vertes, plates, larges de 3 à 4 cm, longues de 20 à 25 cm contenant 4 à 5 grains. Chair tendre et onctueuse. Semis de mai à fin juin, en sol profond, frais, riche en humus. Exposition très ensoleillée. Levée en dix jours. Productif. Récolte de juillet à octobre - novembre et jusqu'aux gelées. Idéal dans les potages. En fonction des zones de culture, et dans des conditions optimum, ce haricot à écosser est une plante liane qui peut pousser jusqu'à 6 à 7 mètres, vivace, qui repousse spontanément. En restant sur pied, il est résistant jusqu'à - 15°C. Les racines sont gélives à - 5°C à protéger si l'on veut préserver sa capacité à être vivace.

Conserver les tubercules de la grandeur d'une pomme de terre moyenne au sec à +10°C. Récoltés avant maturation ceux-ci se mangent de crus ou cuits. La saveur est à son optimum lorsque les fruits commencent à prendre une teinte jaune. Très bonne productivité jusqu'aux premières Gelées. Variété résistante à la rouille et se contentant de peu d'eau. Croissance: 65 jours.

graines en salade ou en condiments conservé dans le vinaigre

Variété spectaculaire de tournesol géant pouvant atteindre les quatre mètres de hauteur et produisant des fleurs énormes de couleur jaune. Certains capitules peuvent atteindre 60 cm de diamètre ! Ils sont de couleur jaune. Croissance: 75 jours.

**plante envahissante à ne jamais planter !**

près tomates et pommes de terres germination rapide

près haricots, courges, roses

récolte des pétales pour sirops et confitures

récolte des pétales pour sirops et confitures

récolte des pétales pour sirops et confitures

sur bois de chêne diamètre 7 à 15 cm. Production pendant 7 ans

sur bois de bouleau diamètre 7 à 15 cm

à planter dru, puis 1ère ceuillette pour éclaircir, 2 ème ceuillette pour les graines uniquement cru ou cuit

À éloigner des tomates, des fraises cru ou cuit

Il présente aussi l'avantage de pousser rapidement et plus on coupe de feuilles plus vite il repousse. C'est le moins acide de toutes les espèces et variétés d'oseille. Comme il renferme nettement moins d'acide oxalique que l'oseille courante il peut être consommé plus fréquemment.

fade et désagréable au goût

## Choux :

Choux daubenton (*Brassica oleracea*)

Crambe maritime, chou maritime, *Crambe maritima*

Crambe cordifolia

Sea Kale 'Lily White'

Crambé de Tartarie (*Crambe tatarica*)

nine star (choux brocoli perpétuel)

## Salades :

Mouron des oiseaux ou stellaire intermédiaire ou morgeline (*Stellaria media*)

Pourpier d'hiver , claytone de cuba ou claytonia perfoliata

Chrysanthème comestible, Chop Suey Giku, Laitue Chrysanthème

Chrysanthème comestible, Laitue Chrysanthème (*Garland chrysanthemum*)

pimprenelle, sanguisorba minor

picridie (notamment *Reichardia picroides*, la picridie vulgaire jadis cultivée)

Roquette sauvage

Lierre terrestre (*Glechoma hederacea*)

laitue frisée d'amérique (*Amerikaanse roodrand*)

Cressonnette Marocaine, *Cerbiatta catalogne*, *Radichetta (Lactuca Sativa)*

chicorée sauvage à couper rouge de Trévise

chicorée sauvage à pomme diffère de véronne

laitue italienne corne de cerf (plantain coronopus, *Plantago Coronopus L* )

Lattughino d'hiver – Frisé de Changins / *Lactuca sativa var. Crispa*

Mibuna

Mizuna / *Brassica rapa japonica*

Baselle épinard de Ceylan

ficoïde glaciale (*Mesembryanthemum crystallinum*)

## Condiments

Poivre de Sichuan

Livèche, *Levisticum officinalis* (celeri Maggi, ou celeri perpétuel)

Lierre terrestre (*Glechoma hederacea*)

Persil à racine de Berlin

Citronnelle d'Inde, de Madagascar, de Java (*Cymbopogon citratus*)

Fenouil

**Aneth**

Basilic

coriandre

Sauge

ciboulette (*Allium schoenoprasum L*)

Ail rocamboule (*Allium scorodoprasum*)

Oignon rocamboule – catawissa - ou oignon grelot (*Allium fistulosum*)

Oignon tige – Long White Koshigaya

Oignon Tokyo White, "Bunching" Onion (*Allium fistulosum*)

Oignon Red Welsh, japanese bunching onion, Nдох trah, nebuka, Chung, sibuyas, Hanh-ta, (*Allium fistulosum*)

ciboule vivace, ciboule st Jacques, cive vivace (*allium fistulosum et lusitanum*.)

ciboulette tubéreuse, ciboulette chinoise, ail de Chine (*aillium tuberosum*)

Ail rocamboule (*Allium scorodoprasum, allium*)

Ail des ours (sous les arbres)

Goriandre-perpétuelle (*Houttuynia Cordata*)

## Plantes spécifiquement insecticides, insectifuge, bactéricide, fongicide, ném

Pensée

cosmos (vivace) ou astéracées (Marguerite, achillée millefeuille)

Oeillet d'inde

Oeillet de poete

*Solanum Nigrum*

Sauge

Thanaisie

menthe crispée

menthe nanah

## Autres plantes utiles

À éloigner des tomates, des fraises

<http://www.chilternseeds.co.uk/>

Sauf les racines et la base ligneuse des tiges, tout se mange dans le crambé maritime : tiges, feuilles, pétioles, fruits verts. En gastronomie, le haut-de-gamme, ce sont les jeunes tiges étioilées du printemps, qui se préparent à la manière des asperges, cuites pendant environ 12 minutes dans l'eau bouillante salée. Mais la période pendant laquelle on peut consommer ces tiges blanchies sous de hautes cloches de terre cuite est très brève.

Le crambé peut se consommer cru ou cuit. Comme il est très riche en vitamines C - que la cuisson détruit - j'ai personnellement tendance à le préférer cru pour préserver cet apport. Mais j'apprécie cependant les feuilles et les pétioles cuits au jus ou en sauce blanche.

Ce légume du bord de mer est riche en oligo-éléments, parmi lesquels de l'iode, indispensable au bon fonctionnement de la thyroïde. Il contient également un hétéroside soufré - perceptible à l'odorat - qui marque nettement sa saveur. On attribue aujourd'hui à cette substance un grand pouvoir anticancérigène, ce qui est une propriété tout à fait appréciable.

Une salade de feuilles et de pétioles ciselés est un délice. Mais ce qui est - à mon avis - le plus extraordinaire dans les salades, ce sont les fruits encore verts - utilisés comme de petites olives - et les fleurs. très mellifères. Ce sont des ingrédients d'une délicatesse insoupçonnée qui combinent les saveurs de l'asperge, du chou-fleur et du cardon à petit goût noisetté extrêmement subtil.

<http://www.chilternseeds.co.uk/>

<http://www.chilternseeds.co.uk/>

<http://www.chilternseeds.co.uk/>

Choux vivace à racine très grosse pivotante et très sucrée. Pousse aussi bien qu'une Consoude (choux feuille, les pousses peuvent être blanchies comme le chou marin ainsi que ses inflorescences). Il nous vient de Bulgarie, les enfants le considèrent comme un bonbon. Il est très florifère et mellifère. Il forme un buisson de fleurs blanche de 1m/1M zone 5. Sol alcalin a neutre, drainé.

Vendu sur Ebay. Le chou le plus spectaculaire

c'est un arbutif,les branche latérales font jusqu' a1.20M de long!parfois le vent les casse et elles rampent par terre s'enracinent etc...grande vigoureuse qu'il faut savoir maîtriser tres tot par des tailles intelligentes pour former un buisson le plus compact et proche du solpossible,j'en ai réussi un à la perfection:il se divise en une 20ene de troncs des la base!

d'autre non taillé m'arrive à la poitrine et font presque 1M de large pas mal mais le vent casse les branche bien taillé il est aussi beau que productif.

Si vous ne récoltez pas les brocolis ils fleurissent et la plante...meure!

il faut donc aimer les broco et les récolter souvent car il y en a bp

une des meilleures salades sauvages, délicate. A récolter toute l'année

une des meilleures salades sauvages, délicate. A récolter pendant la saison froide. Disparaît pendant la saison chaude

À éloigner des tomates, des fraises

germination rapide

++++ Se sème uniquement en pleine terre

germination rapide

Semis en place au jardin de fin mars à fin septembre . Peut aussi être forcée sous abri à partir de février. Récolte de mai à novembre , environ

se sème uniquement en pleine terre, consommation d'automne et d'hiver.

A partir de février jusqu'en mai. Cueillir la pomme comme une salade, à l'aide d'un couteau

se sème uniquement en pleine terre, consommation d'automne et d'hiver.

A récolter en automne ou, plus communément, au printemps, quand le froid de l'hiver l'a fait pommé et teinté d'un beau rouge

se sème uniquement en pleine terre

germination rapide

ne craint pas le gel se sème uniquement en pleine terre

se resseme seul l'été se sème uniquement en pleine terre

germination rapide

se resseme seul l'été se sème uniquement en pleine terre

germination rapide

2 m de haut, plantation à l'ombre mais impérativement en serre pour avoir un plant de taille normale dans notre région

goût iodé qui n'est pas sans rappeler la salicorne, voire certains fruits de mer. A ressemer chaque année

vivace mais à **rentrer avant les gelées car craint les gels forts**

Eviter la proximité avec l'aneth. Pollinisation croisée problématique

annuelle se ressement spontanément. N'apprécie pas le repiquage; Afin de profiter de feuilles fraîches d'aneth tout au long de l'été, il est cons

semé en mars (à couvert), mai et juillet

A mélanger aux choux pour confusion olfactive des insectes

pour semis de printemps et d'été, très résistant aux fortes chaleurs d'été, aux maladies. Très gros rendement, recherché pour son goût et sa qualité, entre oignon et ciboule. Semis entre 15/01 et 15 /04

– vivace par – 30° oignon japonais, qui ne fait pas un bulbe, sucré et tendre. Peut être récoltée à partir de 60 jours après semis.

Semer direct, profondeur de 0,5 à 1 cm, fin février, mars, avril, juin. Semer une graine environ tous les 1 - 2 cm.

Eparpillez des graines tout du long du sillon, recouvrez légèrement de terre et tassez la terre avec le dos du râteau.

Ces oignons peuvent être semés à l'abri, 6 semaines avant le dernier gel, pour le repiquage en place.

Si vous faites plusieurs rayons, espacez-les d'au moins 18 cm. Env. 6 semaines après le semis directs, ou lorsqu'ils atteignent 12cm,

Éclaircir tous les 4 cm. Ne jetez pas ces oignons minuscules. Ces oignons peuvent être utilisés dans les salades ou pour une garniture.

Cive à feuilles cylindriques creuses, longues et épaisses, à fort goût d'oignon. 30 cm de haut

Le port est un petit peu moins dressé et régulier que les autres *Allium fistulosum*, mais c'est la cive qui remporte la palme du goût !

On peut récolter le fût, rouge-brun, qui est encore plus goûteux. Mais il est recommandé d'attendre que la plante se soit naturalisée.

Quelques feuilles ciselées suffisent pour donner une dominante de goût cive aux plats les plus divers : crudités, sauces blanches, viandes et

Si l'hiver n'est pas trop rigoureux(-23°C), elle garde ses feuilles et peut ainsi être récoltée durant toute cette saison.

<http://www.pfaf.org/leaflets/onions.php>

[http://nature.jardin.free.fr/1108/allium\\_tuberosum.html](http://nature.jardin.free.fr/1108/allium_tuberosum.html)

**Très envahissant.** A protéger en hiver. Les feuilles d'*Houttuynia Cordata* s'utilisent avec les salades, les poissons, en beignets et dans de nombreuses préparations et recettes de cuisine asiatique. A planter en zone ingrate ou en zone bien délimitée. -10°C max

## icide, etc

Les choux apprécient la compagnie des cosmos ou astéracées. Ces dernières perturbent les piérides, ces papillons blancs dont les chenilles c à associer aux poireaux, Tomates : l'une des associations les plus efficaces. Les racines des œillets sont réellement efficaces contre les néme

Le *solanum nigrum*, le ricin commun et le *datura stramonium* attirent les doryphores et les empoisonnent

A mélanger aux choux pour confusion olfactive des insectes

combustible pour enfumoir d'apiculteur. A mélanger aux choux pour confusion olfactive des insectes

Phacélie à feuilles de tanaïse

capucine

**bourrache**

lupins

fèves aguadulce, variétés précoces et tardives

ronces

viorne lantane

bambou

Amadou

Consoude stérile Bocking 14

ortie

Oeillet

hostas

fétuque rouge ou ovine

molène, bouillon blanc

épiloble

phormium-vert (~~Phormium tenax~~)

## Grands végétaux

Gaultheria procumbens / Thé des bois, Wintergreen

Amelanchier alnifolia Honeywood

Fuchsia de magellan variété Globosa (Fuchsia Magellanica globosa)

Baies de gojii

Paw Paw, asiminier triloba *variété Georgia* (mangue d'Amérique du Nord)

Paw Paw, asiminier triloba *variété Prima* (mangue d'Amérique du Nord)

ribes rubrum (groseiller rouge)

ribes nigrum (groseiller noir)

kaki, plaqueminer variété Nikita's Gift & Russian Beauty

kaki, plaqueminer variété Meader Diospyros virginiana PCA

chataigner japonais le castanea crenata

Tetradium danielli hupehensis (Evodia, arbre à miel)

Figuier vilottes de Bavière, Bayernfeige Violetta (Ficus carica)

Sureau noir (Sambucus nigra)

pommes topaz

**Baie de Mai** (*Lonicera kamtschatica*)

## Végétaux grimpants pour ombrage

Vigne "framboise", vitis labrusca, raisins rouges de table, **foxé**

Vigne Noah, "framboise", vitis labrusca, raisins blanc de table, **foxé**

Vigne oberlin, raisins rouges de table

Vigne Muscat bleu, raisins rouges de table, à gros grains

Vigne ampélia 'Perdin', raisins blanc de table (doré, aux petits grains, mais délicieux)

VIGNE ampélia 'Amandin'

*Akebia quinata*

*Actinidia arguta* issai (autofertile)

**Actinidia arguta 'Ken's Red' (kiwai)**

*Actinidia arguta* geneva ou aussi *Actinidia 'Ambrosia Grande'* - Kokuwa

*Actinidia arguta* weiki (kiwai) + fertilisateur Cornell

*Actinidia arguta* ananasnaja (kiwai)

engrais vert à semer en été. Gélif et couvre tout. Lorsqu'elle est plantée sur de grandes étendues elle a la propriété d'éliminer les mauvaises herbes tels que le chiendent.

attire les pucerons

A semer dans les serres pour favoriser la pollinisation des plantes. Annuelle se ressemant spontanément.

Fixe l'azote de l'air.

Fixe l'azote de l'air. A semer en poquets (7 grains ds 1 cercle de 20cm de diam.) au 15/10. Etêter lorsque les pucerons arrivent. Récolte en mai lorsque les grains sont à 1/2 développés pour être mangés à la "croque au sel" avec du beurre

enlever les épines et feuilles des jeunes tiges vertes et souples, fendre la tige en 2, enlever la pulpe : <http://www.youtube.com/watch?v=jYgS4Nmp7YI>

liens semi-rigides façonnables, arceaux. On peut faire des noeuds avec les tiges

tuteurs, piquets

combustible pour enfumoir d'apiculteur

Préparation de purain, mulch, compost, fourrage. Plant hybride n'envahissant pas de trop les jardins

Préparation de purain, mulch, compost, ficelles : <http://www.youtube.com/watch?v=3rvVxHlbSo4&feature=related>

attire l'attention des limaces

attire l'attention des limaces

Couvre-sol pour circulations

inflorescence pour mèches de bougies

graines tournées et tressées pour mèches de bougies

pour faire des ficelles, du papier, de l'emballage. À pailler au deça de -5°C

les feuilles ont beaucoup de saveur et peuvent donc faire un excellent thé rafraîchissant. Les baies se mangent en fruit ou en salade.

Ferme Moonriver 1 rue de la Croix 10140 UNIENVILLE Tél. 03.25.92.07.79 [dbouvry@hotmail.com](mailto:dbouvry@hotmail.com)

sélection florifère, fructifiant bien, dont les fruits sont relativement parfumés. La partie aérienne de cette sélection résiste relativement à des gels jusqu'à -8/-10°C. Il faut donc la rabattre complètement en hiver et pailler la souche.

++++Découvert dans la région de Turin, c'est un arboriculteur qui l'a trouvé dans le jardin d'un ambassadeur américain. Autofertile, fruits de variété très prisés des collectionneurs et amateurs de fruitiers rares, autofertiles, son fruit exceptionnel présente le meilleurs rapport chair-grain

non astringent. Résistant au frois. Hybrides d'origine Ukrainienne, auto fertiles, fruits de calibre moyen et d'excellente qualité gustative

autofertile très précoce (fin sept.) très bonne qualité gustative, chaire dense aux arrières doûts de vanille et de rhum. Les fruits sont petits et tr il est bp plus petit fructifie tres vite des chataignes plus grosses et plus précocement de plus il résiste à deux maladie courante du chataigner l'ancre et le chancre. Fructifie au bout de 3 ans

Plante la plus nectarifère du règne végétal que l'on connaisse. Ne pas planter les autres variétés d'Evodia

Les figues sont rouge brunâtre avec une douce chair rouge foncé et sont de grande taille. Fructification très importante deux fois par an. Excellente qualité gustative. Cette variété est reconnue pour être très résistante aux basses températures.

pour vin, sirops, confitures. Feuille à 5 ou 7 folioles, grappes vers le bas et h > humain.

Ne pas confondre avec le sureau hièbre, toxique, herbacée h < humain, non ligneux, feuilles lancéeolées et grappes vers le haut.

Pomme très gouteuse. Epluchures en tisanes. Croisement de Rubin x Vanda résistante à la tevelure, moyennement à l'oïdium. Pollinisation : Resi, Rajka, Discovery. L'arbre est moyennement vigoureux à faible avec des entrenœuds courts mais il est bien garni et sa mise à fruit est rapide. La variété supporte bien le gel tardif et a une tendance moyenne à l'alternance. Elle est mature vers le 15 octobre et se conserve bien en frigo jusque fin mars.

Production très faible ne permettant même pas de faire un petit pot de confiture par plant. Qualité gustative médiocre et insipide.

répandue en Europe au cours du XIXe siècle, comme une curiosité ornementale venant d'Amérique pour constituer des tonnelles. On lui doit l'arrivée de l'oïdium en Europe, d'abord dans les serres anglaises (1845), puis en France et dans tous les pays viticoles européens. Mais comme ce plant est très résistant à cette maladie, on a continué à en importer d'Amérique, facilitant ainsi l'arrivée d'un nouveau parasite encore plus redoutable: le phylloxéra (1868), en attendant l'apparition du mildiou (1878) et du black-rot (1885). En France, l'isabelle est un cépage interdit depuis 1934, et il ne restait que 85 ha en culture en 1958, principalement dans les Alpes-Maritimes (62 ha), département où ses raisins étaient commercialisés pour la vente sur les marchés de Cannes et Nice. Aujourd'hui, ce cépage subsiste à l'état de souches isolées pour constituer des tonnelles devant les maisons.

croisement entre le riparia Millardet par le gamay obtenu par Charles Oberlin (1831-1915) qui créa également en 1897 l'Institut viticole Oberlin à Colmar (haut Rhin).

Cet hybride producteur direct fut très multiplié dans la région nord-est de la France, depuis l'Alsace jusqu'à la Bourgogne, également en Pays de Loire et dans le Centre où ont été prises nos photographies. Aujourd'hui, l'Oberlin noir n'est pratiquement plus cultivé, quelques vignes existent ici et là fournissant des vins très agréables bien qu'atypiques.

- Description : grappes petites, cylindriques, plus ou moins lâches; baies petites, sphériques, noires à jus coloré.

- Aptitudes de production : il faut le tailler long pour avoir une bonne récolte. Résiste assez bien au mildiou et à l'oïdium. Maturité précoce.

- Raisin de cuve : donne un vin très coloré, alcoolique, riche en extrait sec, à goût résineux.

Origine : Suisse (Garnier 83/2)

Maturité : précoce (parfois attaqué des guêpes)

Aspect : belle grappe lâche, baies ovales au goût bien marqué de muscat, chair colorée de bleu

Maladies et dommages : très bonne résistance aux maladies, peu sensible au gel hivernal, sensible à la coulure lors de la floraison dans les emplacements non protégés des vents.

Pour d'aucun la vigne de table de plein air la plus estimée

au goût de muscat, comme le Muscat de Hambourg bleu lui aussi, mais avec de plus grosses baies

Origine : la plus estimée des nouvelles variétés françaises obtenues par l'INRA,

Aspect : beau raisin de table aux grappes moyennes. Les grains blanc-dorés sont aromatiques et délicieux.

Maturité : mi-septembre. Elle est très recommandée au nord de la Loire.

Maladies et dommages : très bonne résistance aux maladies.

Origine : nouvelle variété française obtenue par l'INRA,

Aspect : raisin blanc, à grande grappe, baie ovale, pulpe ferme et saveur musquée

Maturité : octobre. Tardif

Maladies et dommages : très bonne résistance aux maladies.

Qualité gustative médiocre. Fruit insipide sans goût.

monoïque

Eine Mehrfachhybride aus Japan(Act. arguta X Act. rufa). Trägt meist schon im 2. Standjahr als Jungpflanze und hat angenehm schmeckende Früchte.

Der Fruchtansatz steht, bei relativ kleinem Ausmaß der Pflanze, in einem guten Verhältnis. Sehr für Kleingärten geeignet. Leider ist sie die einzige Sorte der "Nacktschaligen", die **etwas Winterschutz erhalten sollte**.

Sie wird als selbstfruchtbar geführt, produziert aber einzeln gepflanzt kleine kugelige **Früchte mit wenig Samen, die oft noch abfallen**. Mit Bestäubung durch männliche Partner sind Frucht behang und Fruchtgröße deutlich besser.

dioïque

Eine Sorte mit roten Fruchtfleisch, entstanden aus

Act. arguta var. cordifolia x Act. melanandra (= eine rote Wildart) gleichmäßig geformte, etwas längliche Früchte,

Außen grau-grün, bei Überreife auch äußerlich rötlich. **Sehr fruchtig im Geschmack**, ein empfehlenswerter Typ

dioïque, précoce

peau et chaire pourpre, feuillage vert assez décoratif

Dioïque. Les nouvelles longues pousses servent à former la charpente et à renouveler les charpentières qui ont déjà porté des fruits. Quatre suffisent. Elles sont coupées à leur extrémité en juillet, à environ 2 m. Les rameaux qui naissent sur ces charpentières sont raccourcis à leur extrémité en laissant environ 4 feuilles après le dernier bouquet de fleurs. Les charpentières qui ont fructifié peuvent être renouvelées. Elles sont alors coupées en fin d'hiver à leur base, près du tronc.